

SNI

SNI 01-3777-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

Halaman

1	Ruang lingkup	1
2	Definisi	1
3	Syarat mutu	1
4	Cara pengambilan contoh	2
5	Cara uji	2
6	Syarat penandaan	4
7	Cara pengemasan	5

A c a r

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan acar.

2 Definisi

Acar adalah produk yang diperoleh dari hasil proses pengolahan sayur-sayuran, dengan atau tanpa campuran buah-buahan setelah atau tanpa fermentasi dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, gula dan rempah-rempah, serta bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.

3 Syarat mutu

Syarat mutu acar sesuai dengan tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu acar

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan pengemasan sebelum dan sesudah dieram		normal
2	Keadaan isi		
2.1	Padatan	-	Normal
2.1.1	Bentuk	-	Normal
2.1.2	Bau	-	Normal
2.1.3	Rasa	-	Normal
2.1.4	Warna	-	Normal
2.2	Cairan		
2.2.1	Bau	-	Normal
2.2.2	Rasa	-	Normal
2.2.3	Warna	-	Normal

Tabel (Lanjutan)

3	Bobot tuntas	%, b/b	Minimal 60
4	Jumlah asam (sebagai asam asetat)	%, b/b	0,5 - 2,7
5	Bahan tambahan makanan		
5.1	Pewarna dan pengawet	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88	
5.2	Pemanis buatan		Tidak boleh ada
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 10,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 30,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maksimal 40,0 atau 250,0 *)
7	Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 1,0
8	Cemaran mikroba		
	Angka lempeng total	koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^2$

*) untuk yang dikemas dalam kaleng

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

5 Cara uji

5.1 Keadaan kemasan

Cara uji keadaan pengemas sebelum dan sesudah dieram sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.1.

5.2 Keadaan isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.3 Bobot tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 2.

5.4 Persiapan contoh untuk uji kimia

Setelah pemeriksaan keadaan isi dan bobot tuntas campurkan kembali bagian contoh padatan dan cairan ke dalam blender dan homogenkan sampai serba sama, lalu semua masukkan ke dalam botol gelas.

5.5 Jumlah asam

5.5.1 Peralatan

- a) Neraca analitik
- b) Erlenmeyer 200 -- 250 ml
- c) Pipet 50 ml
- d) Buret

5.5.2 Pereaksi

- a) Air suling natrium hidroksida
- b) Larutan NaOH 0,1 N

5.5.3 Cara kerja

Timbang dengan teliti lebih kurang 3 gram cairan contoh. Tambahkan 50 ml air yang telah dididihkan, lalu titar dengan larutan NaOH 0,1 N.

Perhitungan :

Jumlah asam (dihitung sebagai asam asetat) =

$$\frac{\text{ml} \times \text{N} \times \text{massa setara CH}_3\text{COOH}}{\text{massa contoh (mg)}} \times 100\%$$

5.6 Bahan tambahan makanan

5.6.1 Cara uji pewarna tambahan makanan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

5.6.2 Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

5.6.3 Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan.*

5.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

5.8 Arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

5.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

6 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Peraturan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7 Cara pengemasan

Acar dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id